

**L'ostrica?
È la freschezza del mare,
l'ebbrezza del proibito,
la follia delle maree.**



DEGUSTAZIONE

Le bonheur est un voyage

BENVENUTO

della cucina

PANE, GRISSINI E BURRO MONTATO

OSTRICHE

la nostra selezione

SCAMPI

foie gras e prugna

RICCIOLA

passion fruit e caviale

RISOTTO

barbabietola, gambero e burrata

ROMBO

carciofo e salsa verde

FORMAGGI FRANCESI

la nostra selezione

PASTICCINO

100€

ABBINAMENTO

Quattro calici, la nostra selezione

44€




Le degustazioni sono da intendersi per persona, in euro, bevande escluse e saranno servite per l'intero tavolo.

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff.

Non si garantisce la possibilità di cambiare gli ingredienti che compongono le nostre portate.

OSTRICHE

In ordine di sapidità

	€		CALIBRO
MARIE MORGANES Bretagna Generosa / Delicata	4,5 24	x1 x6	3
BOUDEUSE DAVID HERVÈ Charente - Nouvelle Aquitaine Cremosa / Sentore di nocciola	4,5 24	x1 x6	4
UTAH BEACH JEAN PAUL Normandia Croccante / Sentore di frutta secca	4,5 24	x1 x6	3
SPECIAL PRAT AR COUM Bretagna Carnosa / Croccante	3,5 18	x1 x6	3
SPECIAL TATIHO Normandia Iodata	4 21	x1 x6	2
ISIGNY "LA PRECIEUSE" Normandia Generosa / Equilibrata	3,5 18	x1 x6	2
GALON D'OR POGET Charente - Nouvelle Aquitaine Iodata / Croccante	4 21	x1 x6	2
TARBOURIECH LA RESERVE Bouzigues - Languedoc Mediterranea / Equilibrata	4,5 24	x1 x6	3
LEGRAND Loira Generosa / Iodata	3,5 18	x1 x6	2

CALIBRO



PLATEAU

Il piacere della scoperta

	€
OUVERTURE Selezione di 9 ostriche, tre intensità di gusto	36
SANT'ALESSANDRO Selezione di 12 ostriche, tre intensità di gusto	50
LA SURPRISE ROYALE Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto	85
IMPÉRIAL Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto 3 gamberi viola 3 gamberi rossi 2 scampi crudi 1 astice al vapore 6 bulot al vapore 2 chele di granciporro	180
Pane nero e burro aromatizzato	5



ANTIPASTI

	€
CRUDO DI SCAMPI foie gras e prugna *2-4-12	28
CAPASANTA topinambur, tartufo e caviale *4-6-8-9-1	24
POLPO A BASSA TEMPERATURA zucca e patata *4-8-9-12	22
BRANZINO IN CEVICHE avocado, lime e coriandolo *9-12-14	26
CAVIALE di nostra selezione, su prenotazione Quotazione su richiesta *4-12	



PRIMI

	€	MEZZA
MEZZI PACCHERI VONGOLE E POLPA DI RICCIO passatina di piselli *1-2-4-9-12-14	20	ND
SPAGHETTONE ALL'ASTICE datterino rosso e basilico *1-2-4-9-12-14	30	18
TUBETTI SPADA asparagi, olive e pinoli *1-2-4-9-12-14	23	ND
RISOTTO GAMBERO barbabietola e burrata *1-4-7-8-9-12-14	23	16



SECONDI

	€	MEZZA
TONNO IN TARTARE kiwi e caviale *3-4-8-9-12	26	18
LA CRUDITÀ selezione della casa *2-4-6-7-8-9-11-12-14	40	ND
ROMBO carciofo e salsa verde *4-9-12	28	ND
BACCALÀ cannellini e scarola *4-9-12	24	ND
FORMAGGI FRANCESI IN DEGUSTAZIONE	20	

COPERTO 4€



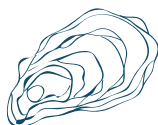
ALLERGENI

* I numeri fanno riferimento agli allergeni presenti in ogni piatto.

1. Cerali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff, a cui invitiamo a rivolgersi per qualsiasi informazione rispetto a prodotti e allergeni utilizzati nelle pietanze.

Su richiesta, sarà possibile consultare l'apposita documentazione e la lista degli allergeni.



L'utilizzo di ogni prodotto pescato, tra cui pesci e crostacei, è determinato dalla reperibilità del mercato. Qualora non fosse disponibile il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato quello surgelato o congelato all'origine.

Tutti i prodotti della pesca, somministrati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/04, allegato III, sez. VII, cap. 3, lettera D, punto 3. Lostricheria utilizza unicamente olio d'Oliva Extra Vergine.